

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. März 2022** ▪  
**Finalgericht von Alexander Kumptner**



**Glasierter Steinbutt mit geschmortem Lauch aus dem Ofen, Pastinakenpüree und Weißwein-Schokoladen-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Fisch:**

260 g Steinbuttfilet, ohne Haut  
 1 Zweig Thymian  
 2 EL Butter  
 Etwas Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fisch auf beiden Seiten salzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von einer Seite scharf anbraten. Sobald der Steinbutt Röstaromen auf dieser Seite hat, Butter und den Thymianzweig dazugeben. Umdrehen und der aufgeschäumten Butter immer wieder übergießen. Dauert je nach Filet ca. 3-4 Minuten.



**PROFI  
TIPP**

Laut WWF sollten sie auf **Steinbutt** aus den Niederlanden (Aquakultur: Kreislaufanlagen) zurückgreifen. Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Fischen lassen, die aus den Fanggebieten Nordostatlantik FAO 27 (Wildfang) stammen (außer Nordsee (V) Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze) und aus dem Schwarzen Meer FAO 37.4 (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze).

**Für den Lauch:**

1 Stange Lauch  
 20 ml Gemüsefond  
 Etwas Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Grobes Meersalz, zum Würzen

Lauch von den Enden befreien, mit etwas Olivenöl und Salz einreiben und für ca. 15-20 Minuten im Backofen auf einem Rost rösten, bis er außen schon fast verbrannt und innen aber weich gegart ist.

Lauch von den äußersten Schichten befreien und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und nur das Innerste verwenden, das nun weich sein sollte. Diese Teile in einem Topf in ganz wenig Fond nochmal erhitzen, mit Olivenöl beträufeln und mit groben Salz würzen.

**Für die Croûtons:**

2 Scheiben Tramezzinibrot  
 140 g Butter

Tramezzinibrot in kleine Würfel schneiden und in reichlich aufgeschäumter Butter goldbraun backen, dann abseihen und trocken tupfen. Die abgeseigte Butter, die leicht nussbraun ist, kann man für das Pastinakenpüree verwenden.

**Für das Püree:**

250 g Pastinaken  
 170 ml Sahne  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen, von der Wurzel befreien, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf in der Sahne weichkochen. Sollte die Sahne zu sehr reduzieren und die Pastinake aufgrund von zu großen Stücken noch nicht weich sein, einfach mit etwas Sahne oder Milch aufgießen und weiterkochen. Mit Salz und Muskat würzen. Wenn die Pastinaken richtig weich sind, diese in einem Standmixer mit der Butter (von den Croûtons) zu einem feinen Püree mixen. Anschließend eventuell durch ein Sieb streichen.

**Für die Sauce:** Schalotten schälen, grob schneiden und in einer Sauteuse in etwas Butter glasig schwenken. Mit dem Weißwein und Prosecco ablöschen und reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, sowie mit der weißen Schokolade. Durch ein Sieb seihen. Gegebenenfalls noch etwas reduzieren und vor dem Servieren die kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen und den Schaum der sich daraus ergibt servieren.

2 Schalotten  
2 EL Butter  
20 g kalte Butter  
250 ml Weißwein  
125 ml Prosecco  
130 ml Sahne  
25 g weiße Schokolade  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Croûtons zerstoßen und über die Fischfilets verteilen. Lauch und Pastinakenpüree danebengeben. Die aufgeschäumte Sauce extra servieren, so dass sich der Juror das à la Minute eingießen kann.

**Zusatzzutaten von Daniel:** *Daniel rieb die Tonkabohne und verfeinerte damit die Sauce. Die Petersilie frittierte er, salzte sie und servierte sie als Deko.*  
*Tonkabohne, Petersilie*

**Zusatzzutaten von Uwe:** *Uwe nutzte keine zusätzlichen Zutaten für das Finalgericht.*  
*keine*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. März 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Kurz geblähter Wolfsbarsch mit Karotten-Ingwer-Miso-Sud, saurem Rettich und Frühlingszwiebeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Sud:**

2 Karotten  
 10 g Ingwer  
 1 Zitrone  
 10 ml gesüßter Sushiessig  
 2 EL helle Misopaste  
 1 EL geröstetes Sesamöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren und auspressen. Karotten schälen und reiben. Ingwer schälen. Karotten, Ingwer, Sesamöl, etwas Wasser und Essig mixen. Mit Zitronensaft abschmecken. Misopaste hinzufügen, wieder mixen und mit drei Prisen Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Fisch:**

200 g Wolfsbarschfilet, ohne Haut  
 50 ml helle Sojasauce  
 1 EL helle Misopaste  
 1 EL geröstetes Sesamöl  
 1 EL Sushiessig  
 1 TL Honig  
 1 EL helle und dunkle Sesamsaat  
 Salz, aus der Mühle

Fisch portionieren und mit Salz würzen. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners abblähen. Sojasauce, Misopaste, Sesamöl, Honig, Sushiessig und etwas hellen und dunklen Sesam miteinander verrühren. Fisch damit marinieren.



**PROFI  
TIPP**

Laut WWF ist nur **Wolfsbarsch** aus dem Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (IVb-c), Irische See (VIIa), Ärmelkanal und Keltische See (VIId-h) und Nördliche und mittlere Biskaya (VIIIa-b) zu empfehlen. Er sollte im Wildfang mit Handleinen und Angelleinen gefischt werden.

Allgemein versichert eine ASC Zertifizierung, dass grundsätzliche Umweltstandards beachtet werden. In der Bio-zertifizierten Zucht wird die Einhaltung noch strengerer Umweltschutzmaßnahmen sichergestellt.

**Für Rettich und Frühlingszwiebeln:**

1 weißer Rettich  
 1 Frühlingszwiebel  
 ½ Bund Koriander  
 1 EL geröstetes Sesamöl  
 1 TL Sushiessig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebeln putzen und in diagonale feine Ringe schneiden. Rettich schälen, fein hobeln und dann in Julienne schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und mit samt Stielen hacken. Lauch, Rettich und Koriander miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sesamöl und Sushiessig abschmecken.

Fisch auf Teller anrichten und Rettich-Koriander-Frühlingszwiebeln darübergeben. Karotten-Ingwer-Miso-Sud daneben garniert servieren..